

Conseil de dégustation

~

Depuis 1903, le salon de thé Angelina s'est imposé comme un haut lieu des plaisirs gourmands parisiens. Réputé pour son fameux chocolat chaud, Angelina vous propose de retrouver tout le savoir-faire chocolatier de la Maison dans cette sélection de chocolats.

Dégustez nos chocolats à une température ambiante de 20°C. Vous pouvez conserver nos chocolats dans un endroit sec et frais (18°C), dans leur emballage d'origine, ou bien dans le bac du bas de votre réfrigérateur après avoir protégé votre coffret. Sortez les chocolats 30 minutes avant de les déguster.

Since 1903, Angelina tearooms have been the favourite meeting place of Parisian gourmets. Renowned for its hot chocolate "L'Africain", Angelina offers you to discover its chocolate know-how with this refined chocolate selection.

Taste our chocolates at an ambient temperature of 20°C/68°F. You can keep our chocolates in a cool, dry place (18°C/62°F) in their original packaging, or in the compartment at the bottom of your refrigerator. Take the chocolate out of the fridge 30 minutes before tasting.

Paris

Rivoli
226 rue de Rivoli,
Paris 1^{er}
01.42.60.82.00

Musée du Luxembourg
(accès non conditionné par une visite)
19 rue de Vaugirard,
Paris 6^e
01.46.34.31.19

Galleries Lafayette Haussmann
(1^{er} étage mode femme)
40 bd Haussmann,
Paris 9^e
01.73.71.94.68

Musée du Louvre
(accès par le musée)
Aile Richelieu,
Paris 1^{er}
01.49.27.93.31

Boutique Bac
108 rue du Bac,
Paris 7^e
01.42.22.63.08

Palais des Congrès
2 place de la Porte
Maillot,
Paris 17^e
01.40.68.22.50

Versailles

Château de Versailles
(accès par le musée)
Pavillon d'Orléans,
Versailles
01.39.20.08.32

Domaine de Marie-Antoinette
Parc du Château
de Versailles,
Petit Trianon
01.39.20.91.67

International

Chine, Japon, Singapour,
Qatar, Émirats Arabes Unis, Koweït, Liban,
Oman, Arabie Saoudite, Bahreïn



ANGELINA

Paris depuis 1903

Les chocolats

Les ganaches

~



Caramel
Ganache caramélisée au chocolat lait origine Équateur et noir origine Pérou
Ganache caramelized with milk chocolate from Ecuador and dark chocolate from Peru



Passion
Ganache chocolat noir et lait origine Équateur infusée aux fruits de la passion
Dark and milk chocolate ganache made of cocoa from Peru with notes of passion fruit



Marron
Ganache chocolat noir origine Tanzanie, pâte de marrons confits du Piémont
Piedmont chestnut cream coated with a dark chocolate ganache made of cocoa from Tanzania



Earl Grey
Ganache chocolat noir origine Equateur infusée au thé Earl Grey
Dark chocolate ganache made of cocoa from Ecuador infused with Earl Grey tea

Les ganaches

~



Framboise
Ganache chocolat noir origine Pérou infusée à la pulpe de framboise
Dark chocolate ganache made of cocoa from Peru infused with raspberry pulp



Africain
Ganache chocolat noir origine Afrique inspirée du chocolat chaud Angelina
Dark chocolate ganache made of cacao from Africa inspired by Angelina's famous hot chocolate



Café
Ganache chocolat noir origine Équateur aux grains de café torréfiés
Dark chocolate ganache made of cocoa from Ecuador with roasted coffee beans



Miel
Ganache chocolat noir origine Vénézuéla au miel de châtaignier
Dark chocolate ganache made of cocoa from Venezuela with notes of chestnut honey

Les pralinés

~



N° 226
Praliné noisettes et amandes, chocolat lait origine Tanzanie et feuilleté de crêpes dentelles
Almond and hazelnut praline, crispy crepe coated with milk chocolate made of cocoa from Tanzania



Rocher
Praliné noisettes du Piémont, chocolat lait origine Tanzanie et amandes torréfiées
Piedmont hazelnut praline, roasted almond coated with milk chocolate made of cocoa from Tanzania



Lait gianduja
Mélange de noisettes du Piémont et chocolat lait origine Tanzanie
Piedmont hazelnuts with milk chocolate made of cocoa from Tanzania



Noir gianduja
Mélange de noisettes du Piémont et chocolat noir origine Tanzanie
Piedmont hazelnuts with dark chocolate made of cocoa from Tanzania